HC652600EB

NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 20
FR Notice d'utilisation 37
DE Benutzerinformation 56

AEG
perfekt in form und funktion

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE 3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 6
4. DAGELIJKS GEBRUIK 8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 11
6. ONDERHOUD EN REINIGING 13
7. PROBLEEMOPLOSSING 14
8. MONTAGE 15
9. TECHNISCHE INFORMATIE 19

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

⚠ Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.
ℹ Algemene informatie en tips
Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.

2. ⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

2.2 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

WAARSCHUWING!
Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlamba-

re producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas of glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

Teppan Yaki Grill

- Tijdens het gebruik van het apparaat is het normaal dat er geluiden voorkomen. Dit wijst niet op een storing.
- Als het apparaat vaak wordt gebruikt, dan kan het oppervlak oneven worden. Dit heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.

2.3 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.4 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

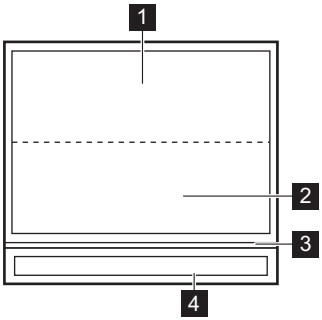
3.1 De belangrijkste eigenschappen van uw apparaat

- De kookplaat bestaat uit 2 lagen roestvrij staal met een laag aluminium ertussen. De plaat heeft een hoge thermale capaciteit die een snelle daling van de temperatuur voorkomt (bijvoorbeeld als u vlees bereidt dat rechtstreeks uit de koelkast komt).
- Elke Teppan Yaki-grillplaat is uniek, omdat ze handmatig worden bewerkt en worden geslepen door deskundigen. Verschillen in het slijppatroon zijn normaal en veroorzaken geen problemen met de werking van het apparaat. En hoe vaker u uw grill gebruikt, des te waardevoller hij eruit ziet.
- De groef rond de rand:
  - Verlaagt de temperatuur op het installatieoppervlak zodat de kookplaat kan worden geïnstalleerd in verschillende soorten keukenbladen.
  - Absorbeert een deel van de expansie van de verwarmde kookplaat door de inkeping.
  - Verzamelt kleine voedselrestjes en vloeistoffen, die u na het koken gemakkelijk kunt verwijderen.
- De benodigde temperatuur kan constant worden gehouden met de thermostaat met afleesbare temperatuur-

instelling. Dit voorkomt oververhitting van het eten en zorgt ervoor dat voedsel met weinig vet kan worden bereid en de voedingswaarde behouden blijft.

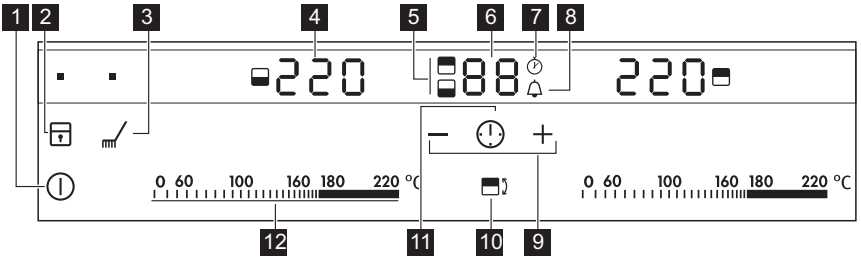
- Het voedsel wordt direct op de kookplaat verwarmd, met of zonder olie. Het is ook mogelijk om met pannen te koken.
- Het oppervlak van de grill wordt in ongeveer 4 minuten tot een temperatuur van 180 °C verwarmd. De temperatuur van het grilloppervlak neemt in ongeveer 25 minuten af van 180 °C tot 100 °C en in ongeveer 60 minuten tot 60 °C.
- U dient de kookplaat voordat u gaat koken, altijd voor te verwarmen.

3.2 Algemeen overzicht



1 Achterste grilzone 2800W
2 Voorste grilzone 2800W
3 Glazen balk
4 Bedieningspaneel

3.3 Indeling Bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tiptoets	-functie
1	⏻	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3	🧹	De reinigingsfunctie in- en uitschakelen.
4	Temperatuurdisplay	Voor het weergeven van de temperatuur.
5	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke grillzones u de tijd instelt

	Tiptoets	-functie
6	Timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
7	⏲	Tonen dat de timer met optelfunctie in werking is (1 tot 59 minuten).
8	🔔	Toont dat de timer met aftelfunctie in werking is (1 tot 99 minuten) of dat de kookwekker in werking is.
9	+ / –	De tijd verlengen of verkorten.
10		De grillzone instellen. .
11		Timerfuncties instellen.
12	Bedieningsstrip	Voor het instellen van de temperatuur.

3.4 Kookstanddisplays

Display	Omschrijving
0	De grillzone is uitgeschakeld.
60 - 220	De grillzone wordt gebruikt.
E + cijfer	Er is een storing.
3 / 2 / 1	3 staps restwarmte-indicatie: doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
-	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

3.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
3 \ 2 \ 1 Gevaar van brandwonden door restwarmte!

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- en uitgeschakeld

Raak ⏻ gedurende 1 seconde aan om het apparaat in- en uit te schakelen.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle grillzones zijn uitgeschakeld 0 .
- U de temperatuur niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het

voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- U een grillzone niet uitschakelt of de temperatuur verandert. Na 90 minuten gaat [-] branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Voor het volgende gebruik, dient u de grillzone in te stellen op [0].

Raak de bedieningsstrip daar aan waar de gewenste kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.
Als u de temperatuur instelt, knippert het display tot de grillzone de temperatuur bereikt. Daarna hoort u een geluid en toont de display de temperatuur.

4.4 De timer

De timer met aftelfunctie.

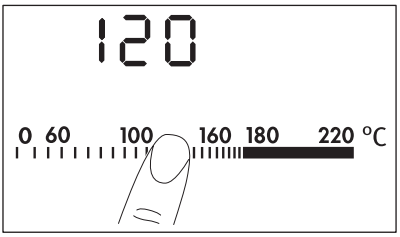
Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone deze keer wordt gebruikt.
Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

De selectie van de timerfunctie is mogelijk wanneer de kookzones zijn ingeschakeld en de kookstand is ingesteld.

- **Voor het afstellen van de kookzone:**raak meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

  Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat branden.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

4.3 Temperatuurinstelling



- **Om de timer met aftelfunctie te wijzigen:**stel de kookzone in met raak + of — aan.
- **Het uitschakelen van de timer met aftelfunctie:** selecteer de kookzone met . Raak — aan. De resterende tijd telt af tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de afteltijd van de timer is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid uitschakelen:** aanraken van

De timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.

- **De selectie van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt):**raak meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

  Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat branden.
- **De timer met optelfunctie activeren:**

  Raak aan.

  Het symbool gaat uit en gaat branden.
- **Om te zien hoe lang de kookzone al werkt:**stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt. Het display toont de tijd van de kookzone die langere tijd werkt.
- **Het uitschakelen van de timer met optelfunctie:** stel de kookzone in met

en raak + of − aan om de timer uit te schakelen. Het symbool gaat uit en gaat aan.

Wanneer de twee timerfuncties tegelijkertijd in werking zijn, geeft het display eerst de timer die omhoog telt weer.

De kookwekker.

U kunt de timer gebruiken als **kookwekker** als de kookzones niet werken. Raak aan.
Raak + of − van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluid stoppen:** aanraken van

4.5 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Selecteer eerst de kookstand.
Raak om deze functie te starten aan.
Het symbool gaat gedurende 4 seconden branden.
De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen aan.
De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

4.6 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het kooktoestel in met . **Stel geen kookstand in.**
- 4 seconden aanraken Het symbool gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

Kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het kooktoestel in met . **Stel geen kookstand in.** Raak 4 seconden aan. Het symbool gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

De kinderbeveiliging uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel het kooktoestel in met . Het symbool gaat branden.
- Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het kooktoestel bedienen.
- Als u het kooktoestel uitschakelt met , treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

4.7 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 3 seconden aan. gaat aan, het geluid is aan. Raak + aan, gaat aan, het geluid is uit.
Als deze functie is ingeschakeld, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de timer af gaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 3 seconden aan. gaat aan, omdat het geluid uit is. Raak + aan, gaat aan. Het geluid is aan.

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

5.1 Eten bereiden met Teppan Yaki

U bereidt het voedsel direct op de grillplaat, met of zonder vet. U kunt ook pannen gebruiken maar de opwarmtijd is langer dan op de glazen keramische kookplaat of op de gaskookplaat.
U kunt bijgerechten zoals sauzen, rijst etc. in potten of pannen bereiden of warmhouden. Plaats deze direct op de kookplaat.
We raden niet aan om grote hoeveelheden op de grillplaat te koken, voor bijv. spaghetti.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Plaats geen kookgerei in het midden van de kookplaat tussen de zones, omdat de oneffenheid de pannen instabiel kan maken. Bakken op de kookplaat waar de zones elkaar raken kan leiden tot ongelijkmatige bruining (bijv. bij pannenkoeken).

5.2 Voorbeelden van kooktoepassingen

Vetten en oliën gebruiken
Als de temperatuur te hoog is, begint het vet te roken. Deze temperatuur wordt het 'rookpunt' genoemd.

Vetten / Olie	Max. temperatuur (°C)	Rookpunt (°C)
Boter	130	150
Varkensvet	170	200
Rundervet	180	210
Olijfolie	180	200
Zonnebloemolie	200	220
Grondnotenolie	200	235
Kokosolie	200	240

U dient het apparaat altijd voor te verwarmen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Vis en schaaldieren	140–160	Verwarm het apparaat voor.
Zalmfilets	160	8 minuten, draaien na 4 minuten
Reuzegarnalen (gepeld)	140	6 minuten, draaien na 3 minuten
Haaiensteaks, ongeveer 2,5 cm dik	160	10 minuten, draaien na 5 minuten
Zeetong, Müllerin Art (gebakken in boter)	140	8 minuten, draaien na 4 minuten, lichte kant eerst
Scholfilets	140	6 minuten, draaien na 3 minuten
Kalfsvlees	140–180	Verwarm het apparaat voor.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Kalfsbout	180	10 minuten, draaien na 5 minuten
Kalfsmedaillons, dikte van 4 cm	160	10 minuten, draaien na 5 minuten
Kalfsstuk, 3-4 cm dik	160	6 minuten, draaien na 3 minuten
Kalfslapjes, naturel	180	5 minuten, draaien na 2½ minuten
Fricassee van kalf in roomsaus	180	6 minuten, draaien na 3 minuten De vleesreepjes moeten niet aan elkaar blijven plakken
Rundsvlees	160–180	Verwarm het apparaat voor.
Biefstuk, erg rood	180	2 minuten, draaien na 1 minuut
Biefstuk, rood	180	6 minuten, draaien na 3 minuten
Biefstuk, medium	180	8 minuten, draaien na 2 minuten
Biefstuk, goed doorbakken	180	8 minuten, draaien na 4 minuten Zonder vet neemt de baktijd met 20% toe
Hamburger	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten
Châteaubriand	160 dan 100	Bak het vlees aan alle kanten aan in olie (alleen draaien als het vlees niet aan de pan plakt) Gedurende 10 minuten afbakken aan één kant (100°C)
Varkensvlees	160–180	Verwarm het apparaat voor.
Varkensmedaillons	160	8 minuten, draaien na 4 minuten (afhankelijk van de dikte)
Varkenslapjes	180	8 minuten, draaien na 4 minuten
Varkensschnitzels	160	6 minuten, draaien na 3 minuten
Spare ribs	160	8-10 minuten, meerdere keren draaien

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Varkensfilet	160	6–8 minuten, goed aangebakken aan alle zijden
Lamsvlees	160–180	Verwarm het apparaat voor.
Lamsbout	180	10 minuten, draaien na 5 minuten
Lamsfilet	160	10 minuten, draaien na 5 minuten De filet moet aan beide zijden worden gebakken
Lamssteaks	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten
Gevogelte	140–160	Verwarm het apparaat voor.
Kip supreme	140	8 - 10 minuten, draaien na 4 - 5 minuten
Kalkoenreepjes	160	6 minuten, meerdere keren draaien
Worstjes	160	Verwarm het apparaat voor.
Gebakken ei	140	Verwarm het apparaat voor.
Crepes / Omeletten	140-160	Verwarm het apparaat voor.
Fruit:	140-160	Verwarm het apparaat voor.
Groenten	140-160	10-20 minuten, meerdere keren draaien
Groenten	140-160	10 - 15 minuten, met deksel op de pan (halverwege draaien)
Voorgekookte rijst koken	140-160	10-15 minuten, meerdere keren draaien
Voorgekookte noedels koken	140-160	15 - 20 minuten, halverwege draaien

6. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.
Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden.**

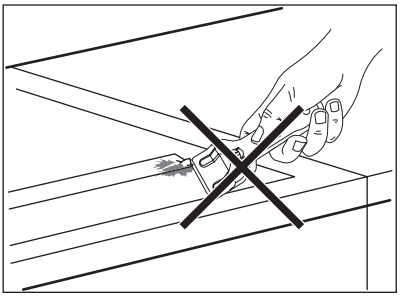
6.1 Reinigingsfunctie

1. Raak aan. Elke zone is ingesteld op 80°C. Het display knippert tot de temperatuur 80°C bereikt. De functie vergrendelt het bedieningspaneel, maar niet .
2. Als de temperatuur 80°C bereikt is, klinkt er een geluidssignaal en wordt het bedieningspaneel ontgrendeld.
3. Plaats de ijsklontjes één voor één op de grillzone (u kunt ook koud water gebruiken). Gebruik tegelijkertijd een spatel om de braadresten los te maken en schuif alles in de geul.
4. Droog het apparaat af met een schone doek.

6.2 Reinigen als het apparaat is afgekoeld

1. Breng een normaal schoonmaakmiddel op het grilloppervlak aan en laat dit 5 minuten intrekken.
2. Verwijder de braadresten met een spatel.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek
4. Droog het apparaat af met een schone doek.
5. Wanneer het apparaat droog is, wrijft u het grilloppervlak in met wat kookolie.

WAARSCHUWING!
Glazen balk



- Gebruik geen schraper of scherpe objecten om de glazen balk, de ruimte ertussen en de glaskeramische plaat mee schoon te maken. De glazen balk is op de glaskeramische plaat bevestigd.
- Plaats geen pannen op de glazen balk.
- Zorg dat de glazen balk niet door pannen wordt aangeraakt.

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. • Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 7 seconden in. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief. Zie het hoofdstuk Dagelijks gebruik.
Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
Er klinkt een geluid en het apparaat schakelt in en weer uit. Na vijf seconden klinkt er nog een geluid.	U heeft iets geplaatst op ⏻ . Verwijder het object van de tiptoets.
[-] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
[F] en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden. Maak de zekering los in de meterkast om het apparaat gedurende enige tijd los te koppelen van de elektriciteit. Sluit opnieuw aan. Als [F] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van de kookplaat) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

8.1 Inbouwapparatuur

- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

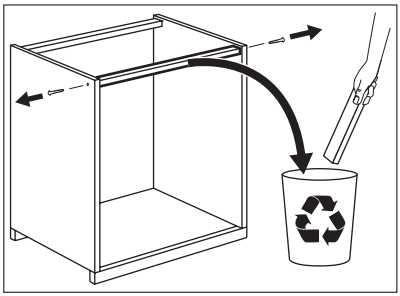
8.2 Aansluitkabel

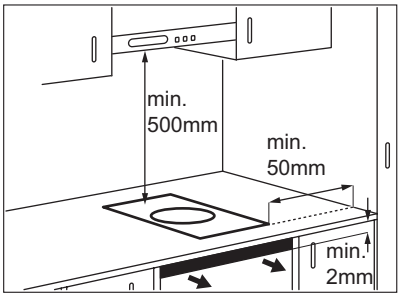
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

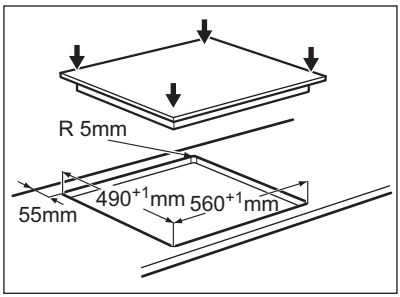
8.3 Het bevestigen van de afdichtstrip.

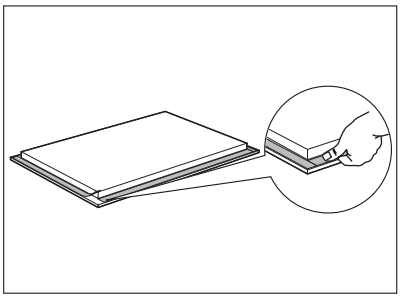
- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Trek de afdichtstrip rondom de onderrand van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de strip samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Duw de twee uiteinden tegen elkaar als u de strip op lengte knipt (houd een marge van een paar mm aan).

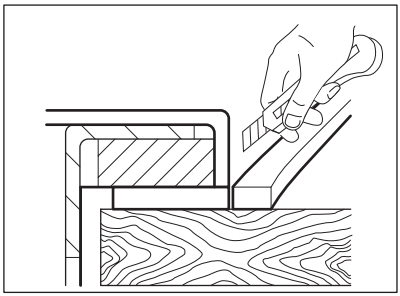
8.4 Montage

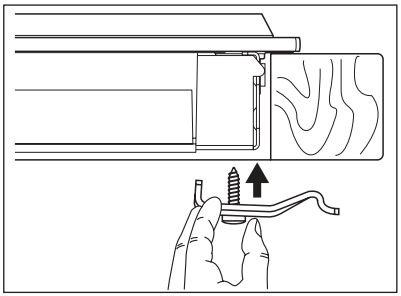


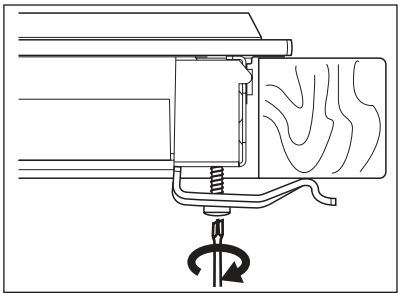


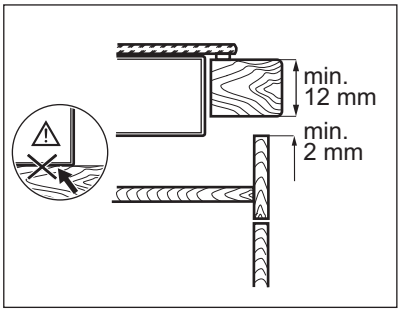


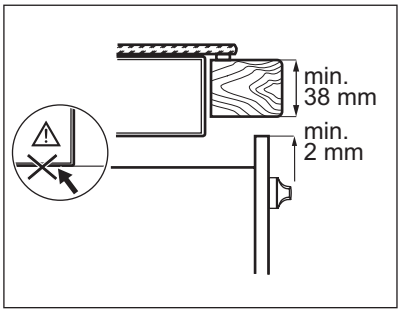










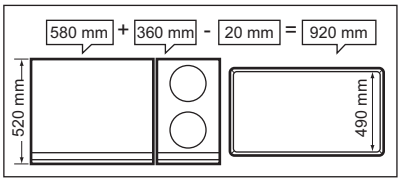


- Dicht het gat tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconen.
- Breng wat sop op de siliconen aan.
- Trek overmatige siliconen eraf met de schraper.

8.5 De installatie van meer dan één apparaat

Aanvullende onderdelen:aansluitstang(en), hittebestendig silicone, afsluitstrip.

Gebruik alleen speciaal hittebestendig silicone.

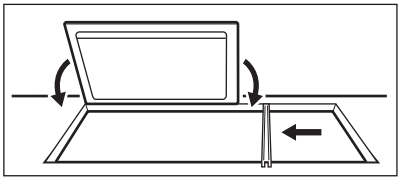


De opening in het werkblad
Afstand vanaf de muur: minimaal 50 mm
Diepte: 490 mm
Breedte: de bij elkaar opgetelde breedtes van alle apparaten die moeten worden ingebouwd, min 20 mm (zie ook "Overzicht van alle apparaatbreedtes")

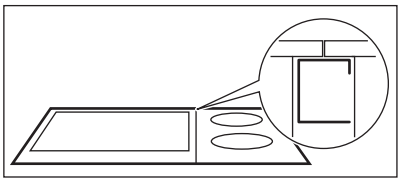
De installatie van meer dan één apparaat

1. Bepaal de afmeting van de opening van het werkblad en zaag het uit.
2. Plaats de apparatuur, een voor een, op een zacht oppervlak zoals een deken met de onderkant omhoog.
3. Trek de afdichtstrip rondom de onderrand van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat.

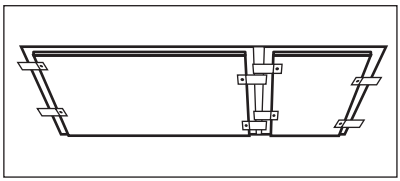
4. Schroef losjes de bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.



5. Plaats het eerste apparaat in de opening van het werkblad. Plaats de verbindingstang in de opening van het werkblad en duw de halve breedte omhoog tegen het apparaat.

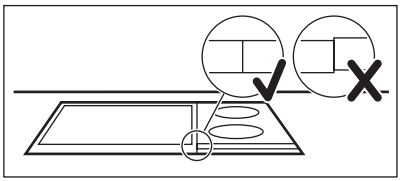


6. Draai de bevestigingsplaten losjes aan van onder het werkblad op de aansluitstang.



7. Plaats het volgende apparaat in de opening van het werkblad. Zorg dat de voorkant van de apparaten met elkaar zijn uitgelijnd.

8. Draai de schroeven van de bevestigingsplaat/vasthoudgreep aan.
9. Dicht de kier tussen het aanrecht en de apparaten en tussen de apparaten met siliconenkit.
10. Breng wat sop op de silicone aan.



11. Duw de rubberen kitstrijker met enige kracht tegen de glaskeramische plaat en beweeg deze langzaam langs de hele naad.
12. Raak het silicone pas weer aan als het is uitgehard. Dit kan een dag duren.
13. Verwijder het silicone dat eruit steekt voorzichtig met een scheermesje.
14. Reinig voorzichtig de glazen keramische plaat.

9. TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HC652600EB	Prod.Nr. 941 560 808 00
Typ 55 TEP 01 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 5.6 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	5.6 kW
AEG	

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺ . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 21
2. SAFETY INSTRUCTIONS 22
3. PRODUCT DESCRIPTION 24
4. DAILY USE 26
5. HELPFUL HINTS AND TIPS 28
6. CARE AND CLEANING 31
7. TROUBLESHOOTING 32
8. INSTALLATION 33
9. TECHNICAL INFORMATION 36

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com

Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to “off” after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass or glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Teppan Yaki Grill

- Noises during the operation of the appliance are normal. They are not an indication of malfunction.
- A frequent use of the appliance can cause unevenness of the surface. This

does not have an unwanted effect on the performance of the appliance.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

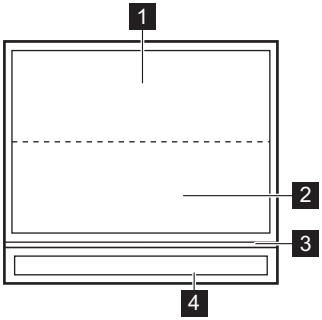
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 The most important features of your appliance

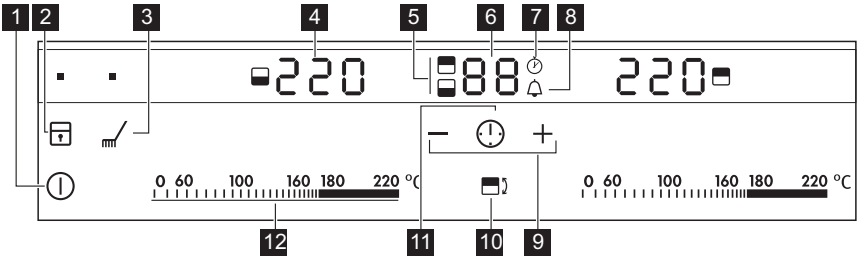
- The cooking surface has 2 layers of stainless steel with a layer of aluminium between them. It has a high thermal capacity, which prevents temperatures from quickly decreasing (e.g. when you prepare meat directly from the refrigerator).
- Each Teppan Yaki grill surface is unique because they are made by hand and grounded by grinding specialists. Differences in the grinding pattern are normal and do not cause problems in how the appliance operates. Also, the more you use your grill, the more valuable it looks.
- The groove around the edge:
  - Decreases the temperature of the installation surfaces, which lets you install the cooking surface into different types of kitchen worktops.
  - Absorbs some of the expansion of the heated cooking surface through its indentation.
  - Collects small food remnants and liquids which you can easily remove after the operation.
- The necessary temperature can be kept constant by the thermostat with a readable temperature setting. This prevents overheating of the food and permits low-fat cooking that keeps the nutritional values of the food.
- The food is heated directly on the cooking surface, with or without oil. There is also the option of cooking with pots or pans.
- The grill surface heats to a temperature of 180 °C in approximately 4 minutes. The temperature of the grill surface decreases from 180 °C to 100 °C in approximately 25 minutes, and to 60 °C in approximately 60 minutes.
- You must always preheat the cooking surface before an operation.

3.2 General overview



1 Rear grilling zone 2800W
2 Front grilling zone 2800W
3 Glass bar
4 Control panel

3.3 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function
1	⏻	To activate and deactivate the appliance.
2	🔒	To lock / unlock the control panel.
3	🧹	To activate and deactivate the cleaning function.
4	Temperature display	To show the temperature.
5	Timer indicators of cooking zones	To show for which of the roasting zones you set the time
6	Timer display	To show the time in minutes.
7	⏱	To show that the Count Up operates (1 to 59 minutes).
8	🔔	To show that the Count Down Timer (1 to 99 minutes) or Minute Minder function operates.
9	+ / –	To increase or decrease the time.

	Sensor field	Function
10		To set the roasting zone. .
11		To set the Timer functions.
12	Control bar	To set the heat temperature.

3.4 Heat setting displays

Display	Description
0	The roasting zone is off.
60 - 220	The roasting zone operates.
E + digit	There is a malfunction.
/ /	3 step residual heat indicator: continue cooking / keep warm / residual heat.
L	The Lock / The Child Safety Device operates.
-	The Automatic Switch-Off operates.

3.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
\ \ Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

4. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 On and Off

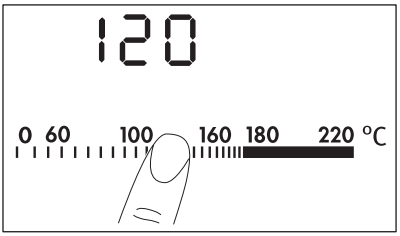
Touch for 1 second to start or stop the appliance.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All roasting zones are deactivated 0 .
- You do not set the temperature after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a roasting zone or change the temperature. After 90 minutes - comes on and the appliance deactivates. Before next use, set the roasting zone to 0 .

4.3 The heat setting



Touch the control bar at the heat setting. Change to the left or the right, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.
If you set the temperature, the display flashes until the roasting zone reaches the temperature. Then a signal sounds and the display shows the temperature.

4.4 The Timer

The Count Down Timer.

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.
Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

The selection of Timer function is possible for cooking zones that are active and the heat setting is set.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

  When this function is activated, comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:**set the cooking zone with touch + or — .
- **To deactivate the Count Down Time:** set the cooking zone with . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out.

When the timer countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To deactivate the sound:** touch

The Count up timer

Use the Count up timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **The selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operates) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

  When this function is activated, comes on.
- **To activate the Count up timer:**

  Touch

  The symbol goes out and comes on.
- **To see how long the cooking zone operates:**set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the zone operates. The display shows the time of the cooking zone that operates for longer period of time.
- **To deactivate the Count up timer:** set the cooking zone with and touch + or — to deactivate the timer. the symbol goes out and comes on.

When the two Timer functions operate at the same time, the display shows the Count Up Timer first.

The Minute minder.

You can use the timer as a **minute minder** while the cooking zones do not operate. Touch .
Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch

4.5 Lock

You can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch . The symbol comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.

4.6 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the Child Safety Device

- Start the hob with . **Do not set the heat setting**.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Stop the hob with .

Switching off the Child Safety Device

- Start the hob with . **Do not set the heat setting**. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Stop the hob with .

Overriding the Child Safety Device for one cooking session

- Start the hob with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in less than 10 seconds.** You can operate the hob.
- When you stop the hob with , the Child Safety Device operates again.

4.7 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, the sound is on. Touch , comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, because the sound is off. Touch , comes on. The sound is on.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

5.1 Preparing food with the Teppan Yaki

You prepare the food directly on the roasting surface, with or without oil. You can also use pots or pans, but the cookware does not heat up as quickly as it does on a glass-ceramic hob or a gas hob
You can cook or keep warm side dishes or sauces in pots or pans. Put them directly on the cooking surface.
The manufacturer does not recommend that you boil large quantities of water on the roasting surface (e.g. for spaghetti).

The noises are normal and are not the result of an appliance malfunction.

Do not put cookware in the middle of the cooking surface between the zones, as the unevenness can make them unsteady. Frying on the surface, where the zones touch, can cause in uneven browning (e. g. with pancakes).

5.2 Examples of cooking applications

Using fats and oils

When the temperature is too high, the fat begins to produce smoke. This temperature is called the smoke point.

Fats/Oils	Max. temperature (°C)	Smoke point (°C)
Butter	130	150
Pork fat	170	200
Beef fat	180	210
Olive oil	180	200
Sunflower oil	200	220
Groundnut oil	200	235
Coconut oil	200	240

Always preheat the appliance.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Fish and shellfish	140–160	Preheat the appliance.
Salmon fillets	160	8 minutes, turn after 4 minutes.
King prawns (without shell)	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Shark steaks, approx. 2.5 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Sole, Müllerin Art (fried in butter)	140	8 minutes, turn after 4 minutes, light side first.
Plaice filets	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal	140–180	Preheat the appliance.
Veal chop	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal medallions, 4 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal steaks, 3 - 4 cm thick	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal escalopes, natural	180	5 minutes, turn after 2½ minutes.
Veal fricasee in cream sauce	180	6 minutes, turn after 3 minutes. The meat strips must not be stuck to each other.
Beef	160–180	Preheat the appliance.
Beef steak blau, very rare	180	2 minutes, turn after 1 minute.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Beef steak blutig, rare	180	6 minutes, turn after 3 minutes.
Beef steak rosa, medium	180	8 minutes, turn after 2 minutes.
Beef steak durch, well done	180	8 minutes, turn after 4 minutes. Without fatty substances, the roasting time increases by approximately 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Châteaubriand	160 then 100	Sauté the meat in oil on all sides (turn only when the meat does not stick to the pan). Finish off on one side for 10 minutes (100 °C).
Pork	160–180	Preheat the appliance.
Pork medallions	160	8 minutes, turn after 4 minutes (depending on the thickness).
Pork steaks	180	8 minutes, turn after 4 minutes.
Pork escalopes	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Spare ribs	160	8 - 10 minutes, turn several times.
Pork skewer	160	6 - 8 minutes, sauté well on all sides.
Lamb	160–180	Preheat the appliance.
Lamb chops	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Filet of lamb	160	10 minutes, turn after 5 minutes. The filet must be fried on both sides.
Lamb steaks	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Poultry	140–160	Preheat the appliance.
Chicken supreme	140	8 - 10 minutes, turn after 4 - 5 minutes.
Turkey breast strips	160	6 minutes, turn several times.
Sausages	160	Preheat the appliance.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Fried egg	140	Preheat the appliance.
Crepes/Omelettes	140-160	Preheat the appliance.
Fruits	140-160	Preheat the appliance.
Vegetables	140-160	10 – 20 minutes, turn several times.
Vegetables	140-160	10 - 15 minutes, under a cooking lid (turn halfway through).
Cooking precooked rice	140-160	10 – 15 minutes, turn several times.
Cooking precooked noodles	140-160	15 - 20 minutes, turn halfway through.

6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

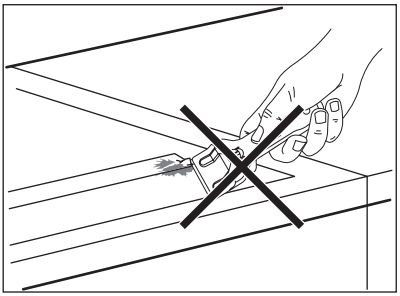
6.1 Cleaning function

1. Touch . Each zone is set to 80°C. The display flashes until the temperature is 80°C. The function locks the control panel, but not .
2. When the temperature is 80°C, an acoustic signal sounds, and the control panel becomes unlocked.
3. Put ice cubes one by one on the roasting zone (you can use also cold water). At the same time, use a spatula to remove the remaining roasting pieces and push all pieces into the trough.
4. Dry the appliance with a clean cloth.

6.2 Cleaning when the appliance is cold

1. Apply a usual cleaning agent to the roasting surface and let it set for 5 minutes.
2. Remove the cooking residue with a spatula.
3. Clean the appliance with a moist cloth
4. Dry the appliance with a clean cloth.
5. When the appliance is dry, rub the roasting surface with some cooking oil.

WARNING!
Glass bar



- Do not use the scraper or sharp objects to clean the glass bar and the space between it and glass ceramic.

Glass bar is attached to the ceramic plate.

- Do not put the pots on the glass bar.
- Make sure that the pans and pots do not touch the glass bar.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel • Activate the appliance again and set the heat setting in 7 seconds. • The Child Safety Device or the lock operates. See the chapter Daily use.
A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone must be hot, speak to the service centre.
A sound operates and appliance activates and deactivates again. After 5 seconds one more sound operates.	You put something ⏻ . Remove the object from the sensor field.
[-] comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
[E] and number come on.	There is an error in the appliance. Disconnect the fuse from the electrical system of the house in order to disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Connect again. If [E] comes on again, speak to the service centre.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.

If you operated the appliance incorrectly, the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

8.1 Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

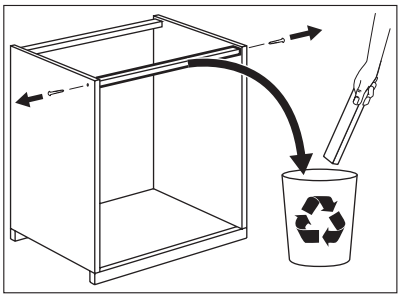
8.2 Connection cable

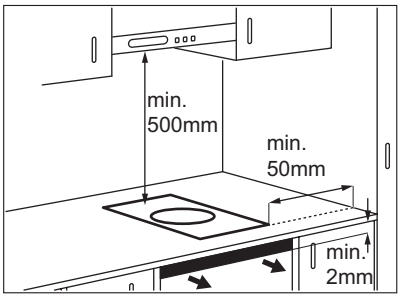
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

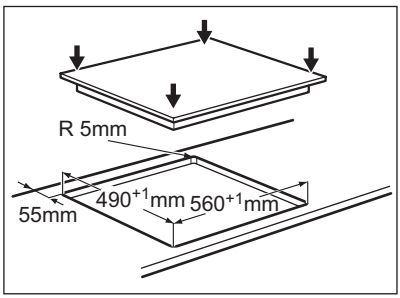
8.3 To attach the seal.

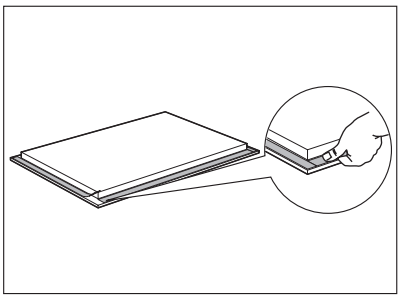
- Clean the worktop in the area of the cut out section.
- Bond the seal stripe supplied on the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Let stay the cut ends in the middle of one side. When, you cut it to length (add some mm), push the two ends together.

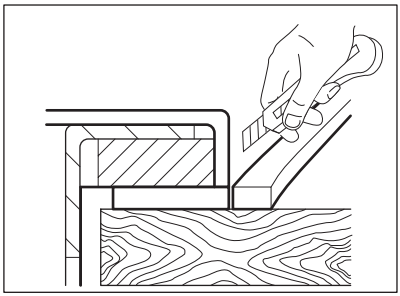
8.4 Assembly

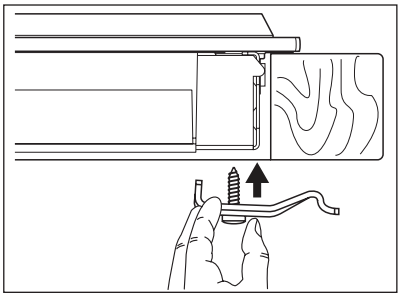


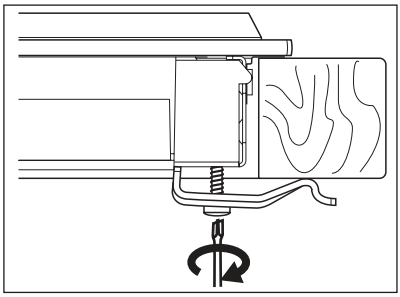


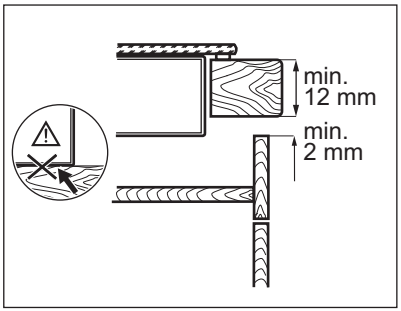


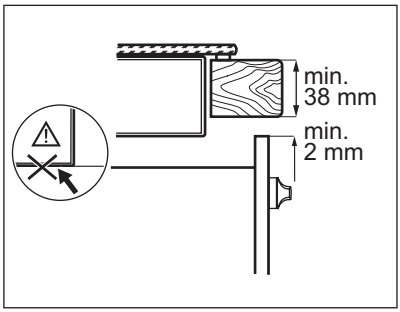










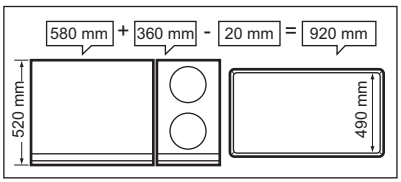


- Seal the gap between the worktop and glass ceramic with silicone.
- Put some soapy water on the silicone.
- Pull off the excess silicone with the scraper.

8.5 The installation of more than one appliance

Added parts:connection bar(s), heat resistant silicon, rubber shape, sealing strap.

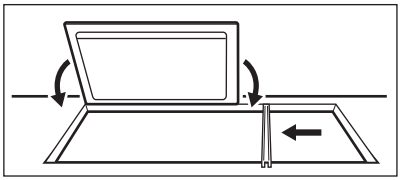
Only use special a heat - resistant silicon.



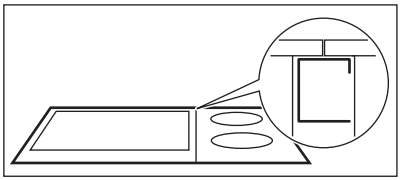
The worktop cut out
Distance from the wall : minimum 50 mm
Depth : 490 mm
Width : sum widths of all the appliances to be built-in and subtract 20 mm (see also "Overview of all appliance widths")

The installation of more than one appliance

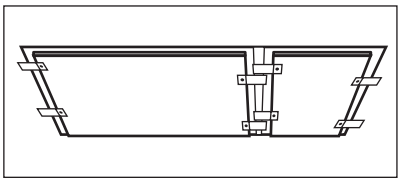
1. Put down the dimension of the worktop cut out and saw it out.
2. Put the appliances one at time on some soft surface, a blanket for example, with the bottom side up.
3. Put the seal stripe around the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic.
4. Loosely screw the fixing plates into the appropriate holes in the protective casing.



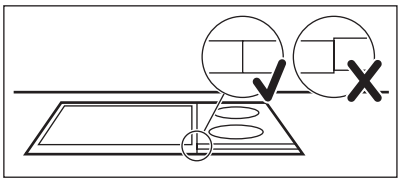
5. Put the first appliance in the worktop cut out. Put the connection bar in the worktop cut out and push up half of the width against the appliance.



6. Loosely turn in fixing plates from below on the worktop and on the connection bar.



7. Put the subsequent appliance in the worktop cut out . Make sure that the front ends of the appliances are on the same level.
8. Tighten the fixing plate / retaining grip screws.
9. Seal the gap between the worktop and appliances and between appliances with silicone.
10. Put some soapy water on the silicon.



11. Press the rubber shape with some strength against the glass ceramic and move it slowly along the space.
12. Do not touch the silicon until it become hard, it can last about a day.

13. Carefully remove silicon that came out with a shaving blade.
14. Clean glass ceramic fully.

9. TECHNICAL INFORMATION

Modell HC652600EB	Prod.Nr. 941 560 808 00
Typ 55 TEP 01 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 5.6 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	5.6 kW
AEG	

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 38
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 39
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 42
4. UTILISATION QUOTIDIENNE 44
5. CONSEILS UTILES 46
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 49
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 50
8. INSTALLATION 51
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 55

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflamma-

bles. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Gril Teppan Yaki

- Il est normal que vous entendiez certains bruits durant le fonctionnement de l'appareil. Ils ne sont pas signes d'un dysfonctionnement.
- Une utilisation fréquente de l'appareil peut provoquer une irrégularité de la surface. Cela n'affecte pas les performances de l'appareil.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

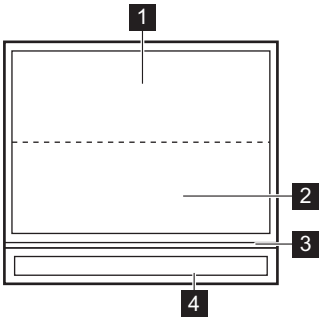
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Les caractéristiques essentielles de votre appareil

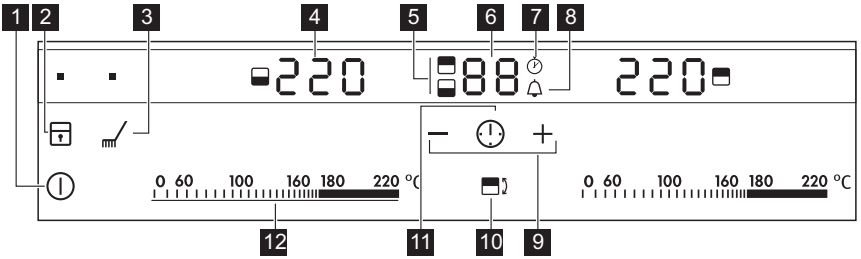
- La surface de cuisson comporte 2 couches en acier inoxydable séparées par une couche d'aluminium. Elle possède une capacité thermique élevée, qui empêche une baisse rapide de la température, par exemple lorsque vous préparez de la viande qui sort du réfrigérateur.
- Chaque surface du gril Teppan Yaki est une pièce unique car elle est travaillée à la main et polie par des spécialistes. Les différences visibles au niveau du polissage sont normales et n'ont aucune conséquence sur le plan fonctionnel. Plus le gril est utilisé, plus il est précieux.
- La rainure autour du bord :
  – Fait baisser la température sur les surfaces d'installation, de sorte que la surface de cuisson peut être installée sur différents types de plans de travail.
  – Absorbe une partie de l'expansion de la surface de cuisson chauffée grâce à sa dentelure.
  – Recueille les petits restes d'aliments et de liquides, faciles à nettoyer après utilisation.
- Il est possible de maintenir la température nécessaire grâce au thermostat, qui affiche la température. Cela évite de surchauffer les aliments et permet une cuisine faible en matières grasses, où les aliments conservent toutes leurs valeurs nutritionnelles.
- Les aliments sont chauffés directement sur la surface de cuisson, avec ou sans graisse. Il est également possible de cuisiner avec des casseroles.
- La surface du gril atteint une température de 180 °C en 4 minutes environ. La température de la surface du gril diminue de 180 °C à 100 °C en 25 minutes environ, puis à 60 °C en 60 minutes environ.
- La surface de cuisson doit toujours être préchauffée avant utilisation.

3.2 Description de l'appareil



1 Zone arrière du gril 2800 W
2 Zone avant du gril 2800 W
3 Plaque en verre
4 Bandeau de commande

3.3 Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		Pour activer et désactiver la fonction de nettoyage.
4	Affichage de la température	Pour afficher la température.
5	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer les zones de rôtissage pour lesquelles vous avez sélectionné une durée.
6	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7		Pour indiquer que le minuteur progressif fonctionne (de 1 à 59 minutes).
8		Pour indiquer que la fonction décompte du minuteur est activée (de 1 à 99 minutes) ou que la minuterie fonctionne.
9	+ / –	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		Pour choisir la zone de rôtissage. .
11		Pour régler les fonctions du minuteur.
12	Bandeau de sélection	Pour régler la température.

3.4 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de rôtissage est désactivée.
60 - 220	La zone de rôtissage est en fonctionnement.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.

Affichage	Description
⊟ / ⊟ / ⊟	Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux : continuer la cuisson/maintien au chaud/chaleur résiduelle.
⊟	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
⊟	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle - 3 niveaux)

AVERTISSEMENT
⊟ / ⊟ / ⊟ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les foyers de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

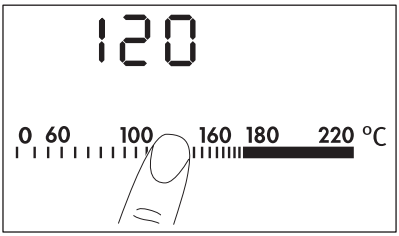
4.2 Mise à l'arrêt automatique

L'appareil est automatiquement mis à l'arrêt si :

- Toutes les zones de rôtissage sont désactivées ⊟ .
- Vous ne réglez pas la température après avoir activé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- La zone de rôtissage n'est pas désactivée ou la température n'est pas modifiée. Au bout de 90 minutes ⊟ s'affiche et l'appareil s'éteint. Avant la prochaine utilisation, réglez la zone de rôtissage sur ⊟ .

Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson. Si vous réglez la température, l'affichage clignote jusqu'à ce que la zone de rôtissage atteigne la température. Un signal sonore retentit alors et l'affichage indique la température.

4.3 Le niveau de cuisson



4.4 Minuteur

Minuteur (Compte à rebours)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.
Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Il est possible de sélectionner la fonction de minuterie pour les zones de cuisson actives et dont le niveau de cuisson est réglé.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.

  Lorsque cette fonction est activée, s'allume.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour savoir combien de temps il reste :** paramétrez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'afficheur indique le temps qui reste.
- **Pour modifier le minuteur :**paramétrez la zone de cuisson avec la touche + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** paramétrez la zone de cuisson avec . Touche — . Le temps restant est décompté jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

Lorsque le décompte du temps du minuteur est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour désactiver le signal sonore :** appuyez sur

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.

  Lorsque cette fonction est activée, s'allume.
- **Pour activer le minuteur progressif :**

  Appuyez sur

  Le symbole s'éteint et s'affiche.
- **Pour voir comment fonctionne la zone de cuisson :**paramétrez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'afficheur indique l'heure à laquelle la zone de cuisson fonctionne.
- **Pour désactiver le minuteur progressif :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le symbole s'éteint et s'allume.

Lorsque les deux fonctions de minuteur fonctionnent en même temps, l'écran affiche le minuteur progressif en premier.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur

4.5 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson par exemple.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

4.6 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation du dispositif de sécurité enfants

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻ . **Ne sélectionnez pas de niveau de cuisson**.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole L s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec ⏻ .

Désactivation du dispositif de sécurité enfants

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻ . **Ne sélectionnez pas de niveau de cuisson**. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole 0 s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec ⏻ .

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻ . Le symbole L s'allume.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻ , le dispositif de sécurité enfants est de nouveau activé.

4.7 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. bO s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur + , b1 s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ⏻
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. b1 s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur + , bO s'allume. Les signaux sonores sont activés.

5. CONSEILS UTILES

5.1 Cuisiner avec le Teppan Yaki

On peut préparer des aliments directement sur la surface de rôtissage avec ou sans graisse. On peut également utiliser des casseroles et des poêles, mais le temps de chauffe sera plus long sur la table de cuisson en céramique que sur la table de cuisson à gaz.
Vous pouvez cuisiner ou garder au chaud les accompagnements, par ex. les sauces, le riz, etc., dans des plats ou des casseroles. Placez-les directement sur la surface de cuisson.
Il n'est pas conseillé de faire bouillir de grandes quantités d'eau sur la surface de rôtissage comme, par exemple, pour faire cuire des spaghetti.

ℹ **Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.**

Ne posez pas de récipients au milieu de la surface de cuisson entre les deux zones, car la surface inégale peut les faire vaciller. Si vous faites frire des aliments au niveau de la séparation des zones, cela peut engendrer une coloration inégale (par exemple lorsque vous faites des crêpes).

5.2 Exemples de cuisson

Utilisation de graisses et d'huiles
Si la température est trop élevée, la graisse se met à fumer. C'est ce qu'on appelle le « point de fumée ».

Graisses / Huiles	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Graisse de porc	170	200
Graisse de bœuf	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Huile de noix de coco	200	240

Préchauffez toujours l'appareil.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée/Conseils
Poisson et crustacés	140–160	Préchauffez l'appareil.
Darnes de saumon	160	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes.
Grosses crevettes (décortiquées)	140	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Steaks de requin d'environ 2,5 cm d'épaisseur	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Soles meunières (au beurre)	140	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes, côté clair en premier.
Filets de carrelet	140	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Veau	140–180	Préchauffez l'appareil.
Côtelette de veau	180	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Médaillons de veau, de 4 cm d'épaisseur	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Steaks de veau de 3 à 4 cm d'épaisseur	160	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Escalopes de veau, nature	180	5 minutes, retournez au bout de 2,5 minutes.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée/Conseils
Emincé de veau, sauce à la crème	180	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. Les morceaux de viande ne doivent pas se toucher.
Bœuf	160–180	Préchauffez l'appareil.
Steak de bœuf, bleu	180	2 minutes, retournez au bout de 1 minute.
Steak de bœuf, saignant	180	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Steak de bœuf, à point	180	8 minutes, retournez au bout de 2 minutes.
Steak de bœuf, bien cuit	180	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes. Sans matières grasses, les temps de cuisson augmentent d'environ 20 %.
Steak haché	160	6 - 8 minutes, retournez au bout de 3 - 4 minutes.
Châteaubriand	160 puis 100	Faites revenir la viande dans de l'huile sur tous les côtés (retournez uniquement lorsque la viande n'adhère pas à la poêle). Terminez la cuisson pendant 10 minutes sur un côté (100 °C).
Porc	160–180	Préchauffez l'appareil.
Médaillons de porc	160	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes (en fonction de l'épaisseur).
Échine de porc	180	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes.
Escalopes de porc	160	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Côtes levées	160	8 - 10 minutes, retournez plusieurs fois.
Brochettes de porc	160	6 - 8 minutes, faites sauter sur tous les côtés.
Agneau	160–180	Préchauffez l'appareil.
Côtelettes d'agneau	180	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée/Conseils
Filet d'agneau	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. Le filet doit être frit des deux côtés.
Pavés d'agneau	160	6 - 8 minutes, retournez au bout de 3 - 4 minutes.
Volaille	140–160	Préchauffez l'appareil.
Suprême de volaille	140	8 - 10 minutes, retournez au bout de 4 - 5 minutes.
Émincé de dinde	160	6 minutes, retournez plusieurs fois.
Saucisses	160	Préchauffez l'appareil.
Œufs au plat	140	Préchauffez l'appareil.
Crêpes / Omelettes	140-160	Préchauffez l'appareil.
Fruits	140-160	Préchauffez l'appareil.
Légumes	140-160	10 - 20 minutes, retournez plusieurs fois.
Légumes	140-160	10 - 15 minutes, sous une cloche de cuisson (retournez à mi-cuisson).
Riz précuit	140-160	10 - 15 minutes, retournez plusieurs fois.
Nouilles précuites	140-160	15 - 20 minutes, retournez à mi-cuisson.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

AVERTISSEMENT
Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

6.1 Fonction de nettoyage

1. Appuyez sur . Chaque zone est réglée sur une température de 80 °C. L'affichage clignote jusqu'à ce que la température atteigne 80 °C. Cette fonction verrouille le bandeau de commande mais pas la touche .
2. Lorsque la température a atteint 80 °C, un signal sonore retentit et le bandeau de commande est déverrouillé.
3. Mettez des glaçons, un par un, sur la zone de rôtissage (vous pouvez également utiliser de l'eau froide). En même temps, enlevez les restes du

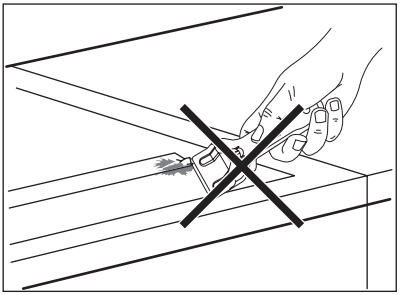
rôtissage à l'aide d'une spatule et poussez-les dans le réceptacle.

4. Frottez l'appareil avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'il soit sec.

6.2 Nettoyer lorsque l'appareil est froid

1. Appliquez un agent nettoyant habituel sur la surface de cuisson et laissez agir pendant 5 minutes.
2. Retirez les résidus de la cuisson à l'aide d'une spatule.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
4. Frottez l'appareil avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'il soit sec.
5. Lorsque l'appareil est sec, frottez la surface de cuisson avec de l'huile de cuisine.

AVERTISSEMENT
Barre en verre



- Ne nettoyez pas la barre en verre ni l'espace qui la sépare de la vitrocéramique avec le grattoir ou des objets pointus. La barre en verre est fixée à la plaque en céramique.
- Ne posez pas les casseroles sur la barre en verre.
- Veillez à ce que les casseroles et récipients ne touchent pas la barre en verre.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	• Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. • Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 7 secondes. • La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. Retirez l'objet des touches sensitives.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause et solution possibles
Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume puis s'éteint. Au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit.	Vous avez posé quelque chose sur ⏻. Retirez l'objet de la touche sensitive.
[-] s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
[F] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil. Débranchez le fusible du système électrique de l'habitation afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelque temps. Rebranchez. Si [F] s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés. Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Commande son »).

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

8.1 Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

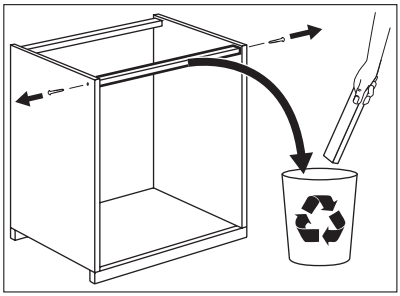
8.2 Câble d'alimentation

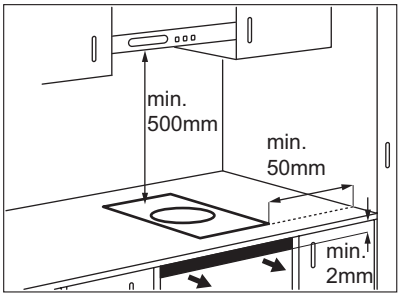
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

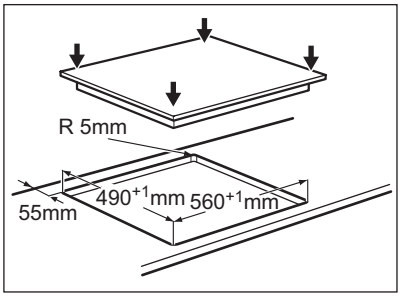
8.3 Pour fixer le joint.

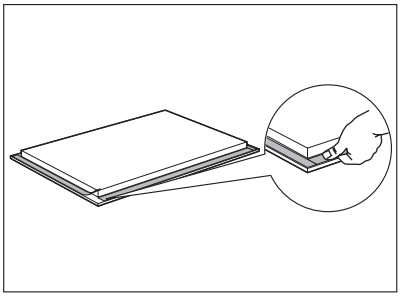
- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

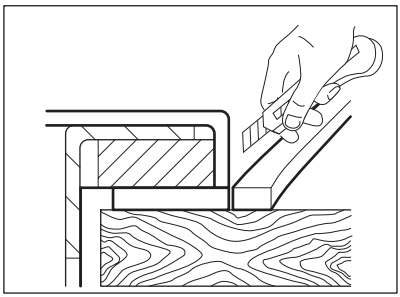
8.4 Montage

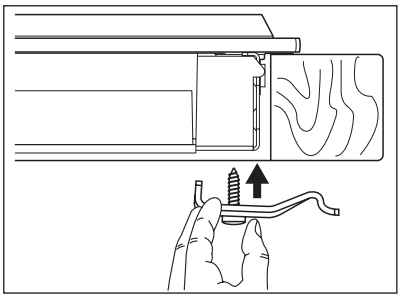


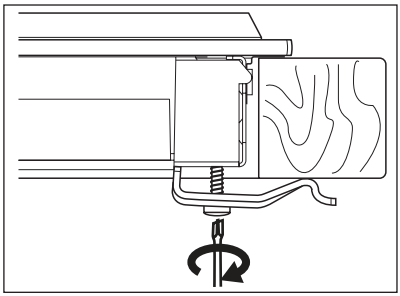


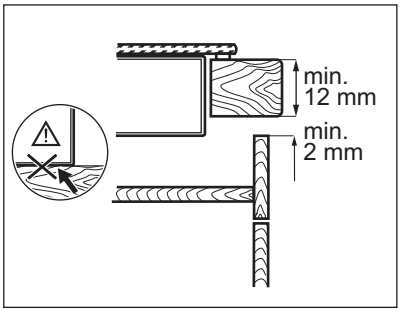


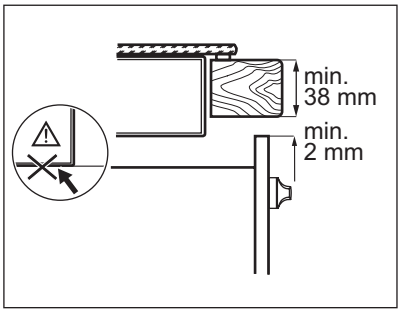








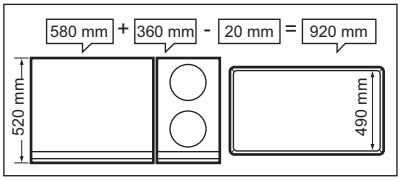




- Isolez l'espace entre le plan de travail et la vitrocéramique avec du silicone.
- Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
- Retirez l'excédent de silicone avec le grattoir.

8.5 Installation de plusieurs appareils

Pièces ajoutées : barre(s) d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bride d'étanchéité.



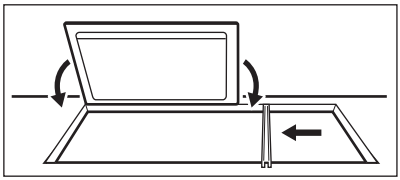
N'utilisez que du silicone spécial résistant à la chaleur.

Découpe du plan de travail
Distance du mur : minimum 50 mm
Profondeur : 490 mm
Largeur : additionnez les largeurs de tous les appareils à encastrer et soustrayez 20 mm (voir également « Vue d'ensemble de toutes les largeurs d'appareils »)

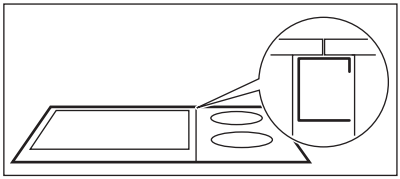
Installation de plusieurs appareils

1. Notez la dimension de découpe du plan de travail et sciez-la.
2. Posez les appareils, un à la fois, sur une surface souple, une couverture par exemple, le dessous vers le haut.

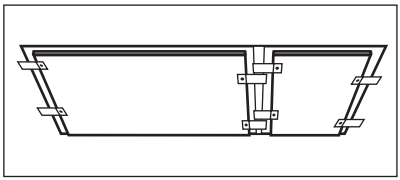
3. Placez le joint d'étanchéité autour du bord inférieur de l'appareil le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
4. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les trous prévus dans le boîtier de protection.



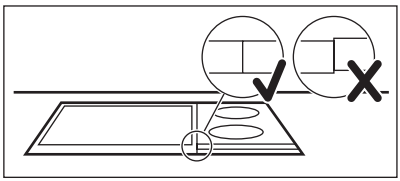
5. Placez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Placez la barre d'accouplement dans la découpe du plan de travail et appuyez-la contre l'appareil sur la moitié de la largeur.



6. Tournez légèrement les plaques de fixation par en dessous sur le plan de travail et sur la barre d'accouplement.



7. Placez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que l'avant des appareils soit au même niveau.
8. Serrez la plaque de fixation/les vis de retenue.
9. Comblez l'espace entre le plan de travail et les appareils ainsi qu'entre les appareils à l'aide de silicone.
10. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.



11. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.
12. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
13. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
14. Nettoyez soigneusement la surface vitrocéramique.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HC652600EB	Prod.Nr. 941 560 808 00
Typ 55 TEP 01 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 5.6 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	5.6 kW
AEG	

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺ . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 57
2. SICHERHEITSHINWEISE 58
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 60
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 63
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 65
6. REINIGUNG UND PFLEGE 68
7. FEHLERSUCHE 69
8. MONTAGE 70
9. TECHNISCHE DATEN 73

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.

- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas- oder Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

Teppan Yaki Grill

- Eine Geräuschentwicklung während des Betriebs ist normal. Sie deutet nicht auf eine Störung hin.
- Eine häufige Verwendung des Geräts kann Oberflächenunebenheiten verursachen. Diese haben jedoch keine unerwünschten Auswirkungen auf die Geräteleistung.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

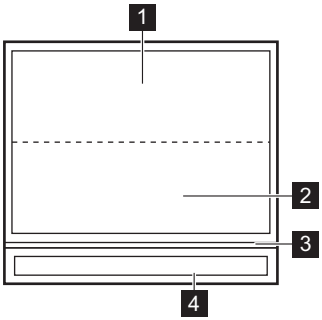
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- Die Kochfläche besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Aluminiumschicht dazwischen. Sie verfügt über eine hohe Wärmekapazität, welche einen schnellen Temperaturabfall verhindert (z. B. wenn Sie Fleisch aus dem Kühlschrank zubereiten möchten).

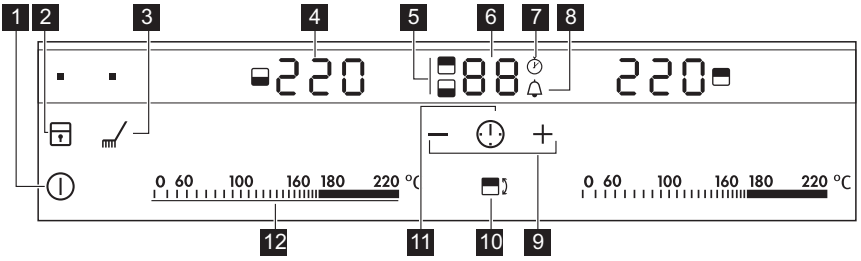
- Jede Teppan Yaki Grill-Oberfläche ist ein Unikat, da sie von Hand bearbeitet und von Schleif-Spezialisten geschliffen wird. Abweichungen im Schliff-Bild sind normal und haben keine Funktionseinschränkungen des Gerätes zur Folge. Je mehr der Grill benutzt wird, desto wertvoller sieht er aus.
- Die Nut an den Kanten:
  – Reduziert die Temperatur an den Anlageflächen, so dass die Kochfläche in unterschiedliche Küchen-Arbeitsplatten einbaubar ist.
  – Nimmt dank der Einbuchtung einen Teil der Ausdehnung der erhitzten Kochfläche auf.
  – Sammelt kleinere Speiserückstände und Flüssigkeiten, die nach Benutzung einfach entfernt werden können.
- Durch den Thermostat mit ablesbarer Temperatureinstellung wird die erforderliche Temperatur konstant gehalten. Dadurch wird ein Überhitzen der Speisen vermieden und ein fettarmes, nährstofferhaltendes Garen ermöglicht.
- Die Speisen werden direkt auf der Kochfläche mit oder ohne Fett erhitzt. Es besteht auch die Möglichkeit, mit Töpfen und Pfannen zu kochen.
- Die Grill-Oberfläche wird in ca. 4 Minuten auf eine Temperatur von 180 °C erhitzt. Die Temperatur der Grill-Oberfläche verringert sich von 180 °C auf 100 °C in ca. 25 Minuten und in ca. 60 Minuten auf 60 °C.
- Die Kochfläche muss vor Benutzung immer vorgeheizt werden.

3.2 Allgemeine Übersicht



1 Hintere Grillzone 2800 W
2 Vordere Grillzone 2800 W
3 Glasleiste
4 Bedienfeld

3.3 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		Ein- und Ausschalten der Reinigungsfunktion.
4	Temperaturanzeige	Zeigt die Temperatur an.
5	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Grillzone der Timer eingestellt wurde.
6	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		Zeigt an, dass der Garzeitmesser eingeschaltet ist (1 bis 59 Minuten).
8		Zeigt an, dass der Kurzzeitmesser (1 bis 99 Minuten) oder der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist.
9	+ / –	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10		Auswählen der Grillzone: .
11		Zum Einstellen der Uhrfunktionen.
12	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.

3.4 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Bräterzone ist ausgeschaltet.
60 - 220	Die Bräterzone ist eingeschaltet.
F + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/ /	3-stufige Restwärmeanzeige: Weitergaren/Warmhalten/ Restwärme.
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist eingeschaltet.
-	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

3.5 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
\ \ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang ⏻, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

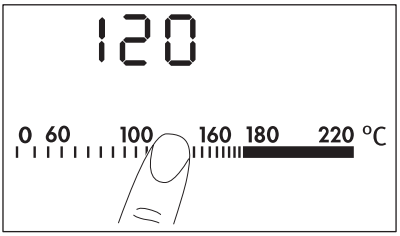
4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet 0 .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Temperatur gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein Signal ertönt eine Zeit lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Temperatur nicht geändert. Nach 90 Minuten leuchtet - auf und das Gerät schaltet sich aus. Stellen Sie die Kochzone vor dem nächsten Gebrauch auf 0 .

Berühren Sie die Einstellskala für die Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.
Nach der Einstellung der Temperatur blinkt das Display, bis die Kochzone die gewünschte Temperatur erreicht hat. Danach ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Temperatur an.

4.3 Die Kochstufe



- **Auswahl der Kochzone:**Berühren Sie wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone leuchtet.
  Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird 🔔 angezeigt.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochstelle langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die verbleibende Zeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:**Wählen Sie die Kochzone mit , berühren Sie + oder — .
- **Ausschalten des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

4.4 Der Timer

Die Zeit läuft rückwärts ab.

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochstelle für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochstelle aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Die Auswahl der Timerfunktion ist möglich, wenn die Kochstellen eingeschaltet und die Kochstufen eingestellt sind.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochstelle wird ausgeschaltet.

- **So schalten Sie den Signalton aus:** Berühren Sie ⏻

Der Garzeitmesser

Verwenden Sie den Garzeitmesser, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone eingeschaltet ist):** Berühren Sie ⬒ wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.

  Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird 🔔 angezeigt.
- **Einschalten des Garzeitmessers:**

  Berühren Sie ⏻

  Das Symbol 🔔 erlischt und ⏲ leuchtet auf.
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Stellen Sie die Kochzone mit ⬒ ein. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an, die für längere Zeit benutzt wird.
- **Ausschalten des Garzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit ⬒ aus und berühren Sie + oder −, um den Timer auszuschalten. Das Symbol ⏲ erlischt und 🔔 leuchtet auf.

ⓘ Wenn zwei Uhrfunktionen gleichzeitig in Betrieb sind, wird im Display zuerst der Garzeitmesser angezeigt.

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏻. Berühren Sie + oder − des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏻

4.5 Verriegelung

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme von ⏻ verriegelt werden. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.
Berühren Sie 🔒 zum Einstellen der Funktion. Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Der Timer bleibt eingeschaltet.
Berühren Sie 🔒 zum Ausschalten der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.6 Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒. Das Symbol L leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒. Das Symbol [] leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang außer Kraft setzen

- Das Kochfeld mit ⏻ einschalten. Das Symbol L leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Kochfeld mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.7 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen.
Berühren Sie ⏲ 3 Sekunden lang. 60 leuchtet und der Signalton ist aktiviert.
Berühren Sie +, 0 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻ .
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers.
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers.
- Das Bedienfeld ist bedeckt.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen.
Berühren Sie ⏲ 3 Sekunden lang. 0 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, 60 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

5.1 Speisenzubereitung mit dem Teppan Yaki

Sie können die Speisen direkt auf der Kochzone mit oder ohne Öl zubereiten. Sie können aber auch Töpfe und Pfannen verwenden, die Aufheizzeit ist jedoch länger als auf dem Glaskeramikfeld oder auf dem Gaskochfeld.
Sie können Beilagen oder Saucen in Töpfen oder Pfannen kochen oder warm halten. Setzen Sie das Kochgeschirr direkt auf die Kochstelle.
Es ist nicht empfehlenswert, große Mengen Flüssigkeit auf der Kochzone zum Kochen zu bringen (wie z. B. Wasser für Spaghetti).

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Gerätedefekt hin.

Stellen Sie kein Kochgeschirr in die Mitte der Kochfläche zwischen die Zonen, da es durch die Unebenheit instabil steht. Das Braten auf dem Zonenübergang kann zu einer ungleichmäßigen Bräunung führen (z. B. bei Pfannkuchen).

5.2 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Verwendung von Fetten und Ölen
Wenn die Temperatur zu hoch ist, beginnt das Fett zu rauchen. Diese Temperatur wird als „Rauchpunkt" bezeichnet.

Fette / Öle	Höchsttemperatur (°C)	Rauchpunkt (°C)
Butter	130	150
Schweinefett	170	200
Rinderfett	180	210
Olivenöl	180	200
Sonnenblumenöl	200	220
Erdnussöl	200	235
Kokosfett	200	240

Das Gerät immer vorheizen.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Fisch und Schalentiere	140–160	Gerät vorheizen.
Lachsfilets	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Riesengarnelen (ohne Schale)	140	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Haifischsteaks, ca. 2,5 cm dick	160	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Seezungen, Müllerin Art	140	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden, helle Seite zuerst.
Schollenfilets	140	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Kalbfleisch	140–180	Gerät vorheizen.
Kalbskotelett	180	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	160	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Kalbssteaks, 3–4 cm dick	160	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Kalbsschnitzel, natur	180	5 Minuten, nach 2½ Minuten wenden.
Kalbsgeschnetzeltes	180	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. Die Fleischstreifen sollen sich nicht berühren.
Rindfleisch	160–180	Gerät vorheizen.
Beefsteak blau, nur leicht angebraten	180	2 Minuten, nach 1 Minuten wenden.
Beefsteak, blutig	180	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Beefsteak, rosa	180	8 Minuten, nach 2 Minuten wenden.
Beefsteak durch	180	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden. Ohne Fettstoffe erhöht sich die Bratzeit um ca. 20 %.
Hamburger	160	6 - 8 Minuten, nach 3 - 4 Minuten wenden.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Châteaubriand	160 und dann 100	Das Fleisch auf allen Seiten in Öl anbraten (nur wenden, wenn das Fleisch nicht an der Pfanne haftet). 10 Minuten auf einer Seite fertig garen (100 °C).
Schweinefleisch	160–180	Gerät vorheizen.
Schweinemedaillons	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden (je nach Dicke).
Schweinshalssteaks	180	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Schweinsschnitzel	160	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Rippchen	160	8 - 10 Minuten, mehrmals wenden.
Schweinefleischspießchen	160	6 - 8 Minuten, von allen Seiten gut anbraten.
Lammfleisch	160–180	Gerät vorheizen.
Lammkoteletts	180	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Lammfilets	160	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. Filet auf beiden Seiten anbraten.
Lammsteaks	160	6 - 8 Minuten, nach 3 - 4 Minuten wenden.
Geflügel	140–160	Gerät vorheizen.
Hähnchen in Rahmsoße	140	8 - 10 Minuten, nach 4 - 5 Minuten wenden.
Putenbruststreifen	160	6 Minuten, dabei mehrmals wenden.
Würstchen	160	Gerät vorheizen.
Spiegeleier	140	Gerät vorheizen.
Crêpes / Omeletts	140-160	Gerät vorheizen.
Früchte	140-160	Gerät vorheizen.
Gemüse	140-160	10 - 20 Minuten, dabei mehrmals wenden.
Gemüse	140-160	10 - 15 Minuten, unter einem Deckel kochen (nach der Hälfte der Zeit wenden).

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Kochen von vorgekochtem Reis	140-160	10 - 15 Minuten, dabei mehrmals wenden.
Kochen von vorgekochten Nudeln	140-160	15 - 20 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wenden.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.
Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

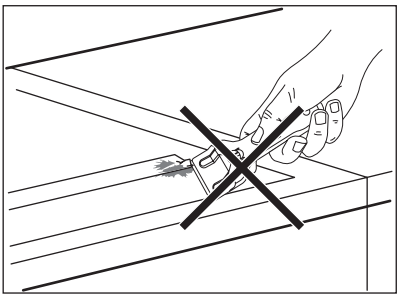
6.1 Reinigungsfunktion

1. Berühren Sie . Jede Zone wird auf 80 °C gestellt. Das Display blinkt, bis die Temperatur von 80 °C erreicht wird. Durch die Funktion wird das Bedienfeld verriegelt, außer .
2. Ist die eingestellte Temperatur von 80 °C erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Bedienfeld wird entriegelt.
3. Legen Sie einen Eiswürfel nach dem anderen auf die Kochzone (Sie können auch kaltes Wasser verwenden). Lösen Sie gleichzeitig mit einem Pfannenwender die Bratrückstände und schieben Sie diese in die Rinne.
4. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.

6.2 Reinigung des abgekühlten Geräts

1. Verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und lassen Sie es 5 Minuten auf der Kochzone einwirken.
2. Entfernen Sie Bratrückstände mit dem Pfannenwender.
3. Reinigen Sie das Geräts mit einem feuchten Tuch.
4. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.
5. Sobald das Gerät trocken ist, reiben Sie die Kochzone mit etwas Speiseöl ein.

WARNUNG!
Glasleiste



- Verwenden Sie keinen Schaber oder scharfe Objekte zur Reinigung der Glasleiste und des Zwischenraums zwischen ihr und der Glaskeramik. Die Glasleiste ist mit der Glaskeramikplatte verbunden.
- Stellen Sie keine Töpfe auf die Glasleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfannen und Töpfe die Glasleiste nicht berühren.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld. • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 7 Sekunden die Kochstufe ein. • Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch".
Wird das Gerät ausgeschaltet, ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Ein Signal ertönt und das Gerät schaltet sich ein und wieder aus. Nach 5 Sekunden ertönt ein weiteres Signal.	Sie haben ⏻ bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus, um das Gerät für einige Zeit von der Stromversorgung zu trennen. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton ein (siehe Einschalten des Signaltons).

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

8.1 Einbaugeräte

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

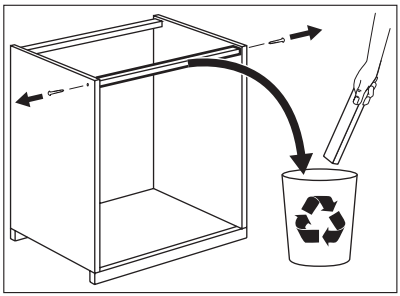
8.2 Anschlusskabel

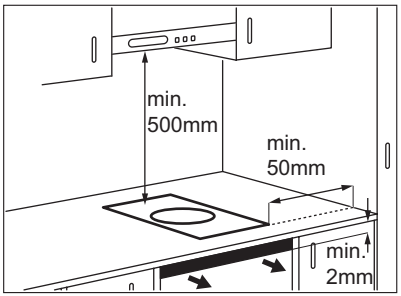
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

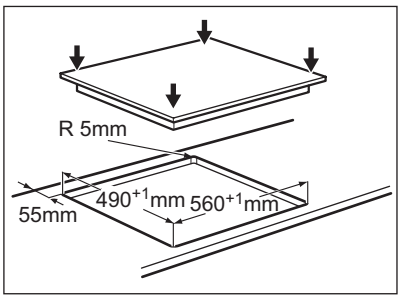
8.3 Anbringen der Dichtung.

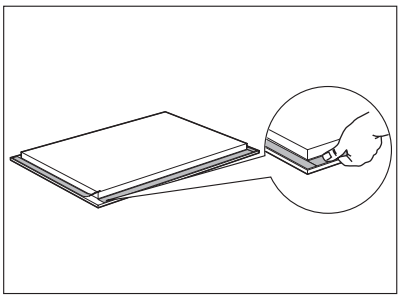
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich.
- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe auf. Dehnen Sie es nicht. Die Schnittstelle muss in der Mitte einer Seite liegen. Wenn Sie es zuschneiden (geben Sie einige mm hinzu), drücken Sie die beiden Enden zusammen.

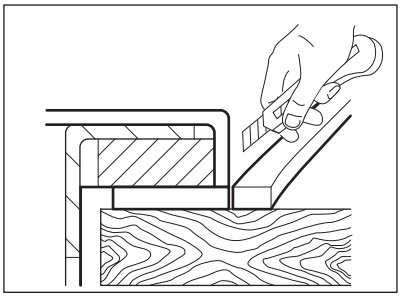
8.4 Montage

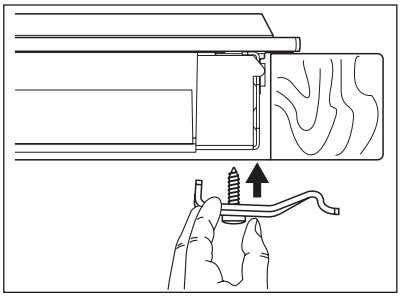


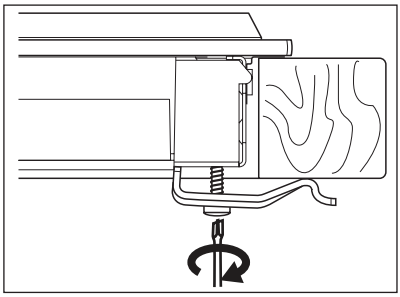


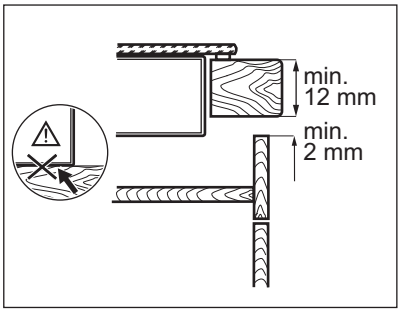


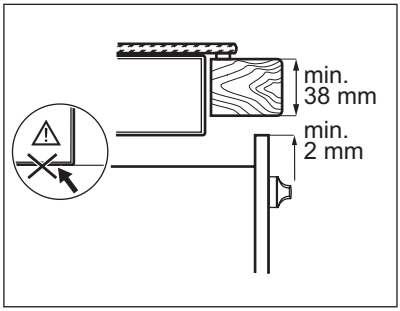










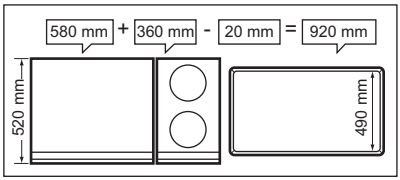


- Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und der Glaskeramik mit Silikon ab.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
- Entfernen Sie das überschüssige Silikon mit einem Schaber.

8.5 Montage von mehr als einem Gerät

Mitgelieferte Teile: Verbindungsleiste(n), hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsstreifen.

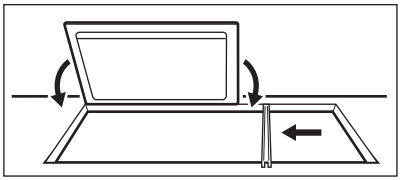
Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.



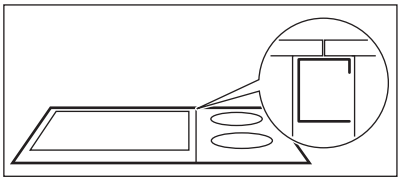
Arbeitsplattenausschnitt
Abstand zur Wand: min. 50 mm
Tiefe: 490 mm
Breite: Addieren Sie die Breiten aller einzubauenden Geräte und subtrahieren Sie 20 mm (siehe auch „Übersicht über alle Gerätebreiten").

Montage von mehr als einem Gerät

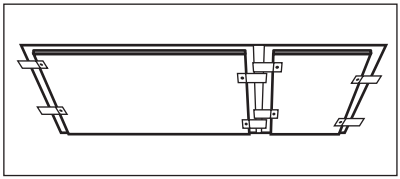
1. Legen Sie den Arbeitsplattenausschnitt fest und sägen Sie ihn aus.
2. Legen Sie die Geräte nacheinander mit der Rückseite nach oben auf eine weiche Fläche, zum Beispiel eine Decke.
3. Kleben Sie den Dichtungsstreifen umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramik auf.
4. Schrauben Sie die Befestigungsplatten locker in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.



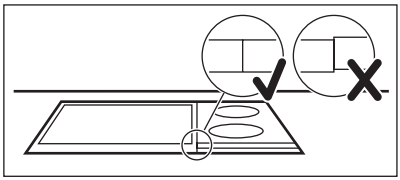
5. Setzen Sie das erste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Setzen Sie die Verbindungsleiste in den Ausschnitt und drücken Sie diese bis zur Hälfte der Breite gegen das Gerät.



6. Drehen Sie die Befestigungsplatten von unterhalb der Arbeitsplatte locker und auf der Verbindungsleiste ein.



7. Setzen Sie das nächste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.
8. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatte/Haltegreifer an.
9. Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und den Geräten sowie den Spalt zwischen den Geräten mit Silikon ab.
10. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.



11. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam um den Ausschnitt.
12. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
13. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
14. Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell HC652600EB	Prod.Nr. 941 560 808 00
Typ 55 TEP 01 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 5.6 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	5.6 kW
AEG	

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

892933028-G-212013

CE

AEG

perfekt in form und funktion